

TARTE POIREAUX POMMES DE TERRE LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 15 cl de lait ou crème fraîche
- 3 poireaux
- 5 pommes de terre de taille moyenne
- 200 g de lardons
- Poivre
- Sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Épluchez vos pommes de terre.

Lavez-les ainsi que les poireaux dont on aura gardé un maximum de vert pour colorer la tarte.

Coupez vos pommes de terre et vos poireaux en cubes et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes (vérifiez que vos pommes de terre sont cuites en les piquant avec un couteau pointu).

Pendant ce temps, étalez votre pâte dans un moule à tarte (beurré si vous enlevez le papier sulfurisé) et piquez-la à la fourchette.

Allumez votre four à thermostat 7/8.

Faites revenir les lardons à la poêle sans ajouter de matière grasse. Une fois cuits, mettez-les sur le fond de tarte.

Préparez votre appareil avec les 3 œufs, le lait, le sel, le poivre et le gruyère. Mélangez bien.

Égouttez vos pommes de terre et poireaux. Disposez-les sur les lardons. Recouvrez avec l'appareil et enfournez.

Surveillez la cuisson qui est approximativement de 50 mn.

C'est cuit quand la tarte est dorée.